

## LA PLUME DE NOS ADHERENTS

### Honneurs aux vieux gréements

"Ils sont là, sagement alignés à quai. Le quai lui, subit l'agitation de la foule braillarda, crieurde, à l'écho des mouettes.

Avez-vous comme nous, sur des quais bordés d'étals, tiré des bords parmi la foule agglutinée ? Entre la famille excitée, la voiture d'enfant aux chiens attelée, ceux qui vont à reculons, ceux qui trop en arrière fendent le flot à contre-courant. Le gamin qui joue à cache-cache avec son chien névropathe, traînant un bout échappé de la main enfantine.

Le vieux gréement tire sur son amarre. La brise lui parle d'embruns au goût salé, de chants de voiles, de rose des vents, de sirènes, de mer et de port. Né des eaux mères et du vent, il dresse sa fière mâture au-dessus des terres !

Les yeux rivés sur la foule moutonneuse, guettant un éventuel passage, le nez au vent du large se retrousse à l'appel d'un parfum féminin trop suave. Parmi la foule, d'anciennes carènes, un rien pavoisées, ondulent sur des talons à donner le tournis.

Il faut loucher pour apercevoir des bouts de stands et surtout éviter d'accoster, on se ferait embosser... et alors, vive la galère pour se déhaler

Enfin un calme qui profite à ce vieux marin le regard au-delà de l'horizon, il écoute le clapotis des vagues lui murmurer ces paroles d'autrefois :

"... on estropiera les cabillots des cargues; ceux des cargues-fonds seront maintenus par un erseau double busté par deux amarrages, tandis que ceux des cargues-boulènes ne comporteront qu'un erseau simple..."

Des chants de marins tourbillonnent au gré du vent ! Et justement le vent nous mène à l'abri d'une tente-cuisine. Stand où mijotent, fritouillent, grillent, accras, morue, sardines, frites...!

Là, en action, un grand diable au bandana corsaire, à la voix musclée par les affrontements verbaux sous les paquets de mer. Quelque chose d'authentique dans la démarche, comme un bonheur au quotidien que nourrirait une passion, un passé fertile pour des lendemains prometteurs.

Voilà notre intérêt éveillé. Tables, bancs, c'est l'invite à déguster ces fameux accras dans une bonne ambiance.

La main jette les accras dans l'huile. Un coup d'oeil à l'étalage : photos de bateaux, de charniers, poulies, manilles, se côtoient gentiment.

Questions ??? Réponses... Nous apprenons alors le début de l'aventure, les raisons du stand, la passion de la mer, des vieux gréements, la fierté du bel ouvrage, le bois, noble matière pour des lignes séduisantes. Enfin tout ce qui préside au sauvetage, puis à la restauration d'un voilier qu'une passion folle va faire renaître et vivre en mer.

"La résurrection du Minahouët"

Mais là, c'est une autre histoire, celle de Jack, Jean Pierre, Catherine, et bien d'autres, et leur Association Voiles d'Iroise.

Une route longue, difficile, des années passées en espérances, surfant au-dessus des découragements pour mettre en forme leur rêve. Secondés, portés, par les membres de l'Association.

Il a déjà fière allure, le Minahouët, et s'impatiente sur ses bords !

Alors, bientôt le large ?

Nous croyons savoir que l'écoute de grand' voile démange les mains du skipper, et qu'enfin l'équipage pourra souffrir en tirant des bords, subjugué par l'élégante jeunesse du Minahouët."

Georges et Mia

(texte inspiré de notre rencontre pendant la fête de la Morue de Biric)

## LES RECETTES DE LA MER DU GRAND CHEF

### N°2 Gratinés de St Jacques aux poireaux

#### Le marché pour 4 personnes :

450 grs de noix de St Jacques (fraîches ou surgelées et que l'on conserve au frais dans un récipient avec du lait)

4 poireaux

2 échalottes

4 c. à café de margarine végétale

8 c. à café de cognac

20 cl crème fraîche liquide

2 c. à soupe de jus de citron

100 grs de gruyère rapé

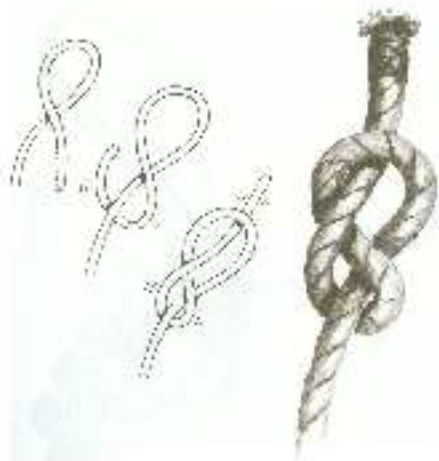
20 grs de fines herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil)

Thym, laurier, clou de girofle en poudre, sel poivre, une pincée de cayenne .



Réalisation : voir au dos

LE NOEUD EN « B »  
OU « NOEUD D'ARRÊT »  
OU NOEUD FLAMAND



LE NOEUD DE CROIX

SAC

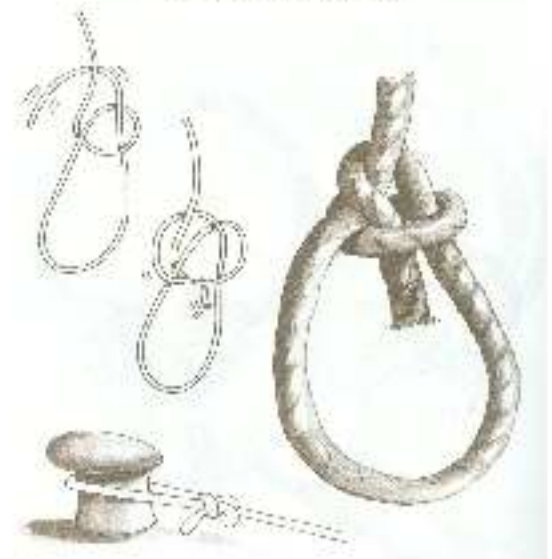
DE

LE NOEUD EN « B » BANSE



LE NOEUD DE CHAISE

NOEUDS



LE DICTON A SUIVRE

Qui écoute trop la météo passe son temps au bistrot



### Gratinés de St Jacques aux poireaux (suite)

**Réalisation :** - Laver les poireaux en ne conservant que le blanc et le début du vert.

- Les trancher en rondelles de 1cm d'épaisseur puis les faire cuire à la vapeur "al dente".
- Egoutter et répartir dans 4 ravers allant au four que l'on aura légèrement graissés.
- Garnir par-dessus des noix de St Jacques éponnées et tranchées en deux dans l'épaisseur et réserver.
- Dans une petite casserole, faire blondir les échalottes finement hachées dans un peu de matière grasse.
- Verser dessus le cognac et flamber.
- Hors du feu ou à feu très réduit, ajouter la crème fraîche, le jus de citron, le sel, le poivre du moulin et le clou de girofle en poudre, le cayenne, les fines herbes, le thym et le laurier en poudre (très peu).
- Dès que le tout est intimement mélangé, verser en parts égales sur les St Jacques.
- Saupoudrez de gruyère rapé.
- Glissez au four (sol et grill à 250°).
- Servir dès gratin.

Ce plat peut faire office d'entrée ou accompagné d'un riz basmati, de plat de résistance délicieux... Bon appétit !